PAINEL DE CONTROLO – GUIA DE CONSULTA RÁPIDA

Botão Stop

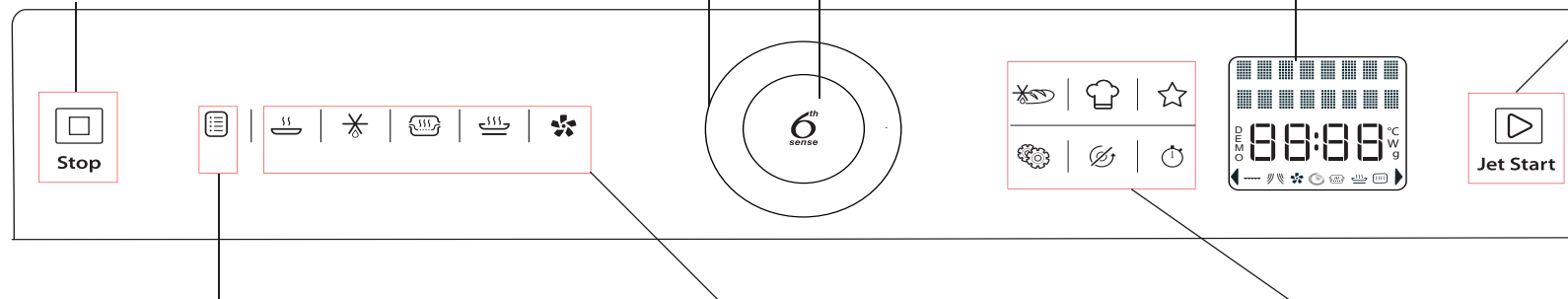
Para parar ou repor qualquer uma das funções do forno e para pôr o forno no modo Stand-by.

Botão rotativo

Botão de confirmação

Visor

Botão Jet Start

Para iniciar a função de microondas à potência máxima durante 30 segundos prima o botão Jet Start.
Caso tenha já seleccionado uma função de cozedura (e.g.: grelhador), prima o botão Jet Start para iniciar a função seleccionada.
Cada pressão adicional aumentará o tempo de cozedura em 30 segundos.

FUNÇÕES MANUAIS

Toque no ícone para aceder às funções manuais. Use o botão rotativo e o botão de confirmação para seleccionar a função.

Ícone	Função	Acessórios sugeridos
	Microwave (Microondas)	Cobertura para o prato (vendida separadamente)
	Grill (Grelhador)	Plataforma de arame superior
	Grill + Microwave (Grelhador + microondas)	Plataforma de arame superior
	Forced Air + Microwave (Ar forçado + microondas)	Plataforma de arame inferior
	Quick Heat (Aquecimento rápido)	Plataforma de arame inferior Tabuleiro (vendido separadamente)

Descubra todos os acessórios originais da Whirpool!
Visite o website da Whirlpool para a sua região.

FUNÇÕES ASSISTIDAS

Toque no ícone no painel de controlo para seleccionar a função. Use o botão rotativo e o botão de confirmação para especificar os parâmetros de cozedura.

Ícone	Função	Acessórios sugeridos / Classes dos alimentos
	6th Sense Reheat (6th Sense: Aquecimento)	Cobertura para o prato (vendida separadamente)
	1: Manual Defrost (Descongelamento manual)	
	2---6: 6th Sense Defrost (6th Sense: Descongelar)	2 3 4 5 6
	6th Sense Steam (6th Sense: Vapor)	Vaporizador
	Crisp	Prato Crisp Pega Crisp
	Forced Air (Ar forçado): 1---Com pré-aquecimento 2---Sem pré-aquecimento	Plataforma de arame inferior Tabuleiro (vendido separadamente)

FUNÇÕES ESPECIAIS E DEFINIÇÕES

Toque no ícone no painel de controlo para seleccionar a função, depois siga as instruções mostradas no visor.

Ícone	Função	Notas
	6th Sense Bread Defrost (6th Sense: Descongelar pão)	Acessórios: Prato Crisp, Pega Crisp
	6th Sense Chef Menu) 6th Sense: Menu do Chef	Guia simples e intuitivo que oferece receitas automáticas para resultados sempre perfeitos. Encontrará a lista completa das receitas disponíveis na última página deste guia de consulta rápida.
	Favorites (Favoritos)	Agora pode criar as suas receitas pessoais usando a função Favoritos.
	Settings (Definições)	Aqui pode alterar as definições do produto como, por exemplo, o idioma, avisos sonoros, etc…
	Stop Turntable (Função de paragem da rotação)	Esta função permite o uso de recipientes grandes e quadrados que não rodam livremente dentro do forno. Disponível apenas com algumas funções de cozedura.
	Timer (Temporizador)	Um temporizador de cozinha ajuda a medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como permitir que a massa levede antes de levar ao forno, etc.

Graças à tecnologia 6th SENSE, o microondas define automaticamente o tempo de cozedura e o nível de potência com base no tipo de alimento a preparar. O logótipo 6th SENSE visível no centro do botão rotativo acende sempre que usar uma das funções 6th SENSE assistidas.

MICROWAVE (MICROONDAS)

A função microondas permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos ou bebidas.
Prima o ícone de funções manuais, depois prima o botão de confirmação para seleccionar a função MICROONDAS. Escolha a potência de acordo com a tabela.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO :
950 W	Aquecer bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
750 W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
650 W	Cozedura de pratos, sem virar.
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
160 W	Descongelar.
90 W	Amolecer manteiga , queijos, gelados e chocolate.

GRILL (GRELHADOR)

Esta função usa um potente grelhador de quartz para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.
Prima o ícone de funções manuais, depois use o botão rotativo e o botão de confirmação para seleccionar a função GRELHADOR. Escolha a potência de acordo com a tabela.

	NÍVEL DE POTÊNCIA
1	Baixa
2	Média
3	Alta

COMBI GRILL + MICROWAVE (FUNÇÃO COMBINADA GRELHADOR + MICROONDAS)

Esta função combina a cozedura com microondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo.
Prima o ícone de funções manuais, depois use o botão rotativo e o botão de confirmação para seleccionar a função COMBINADA GRELHADOR + MICROONDAS. Escolha a potência de acordo com a tabela.

NÍVEL DE POTÊNCIA	USO SUGERIDO :
650 W	Legumes
500 W	Aves e lasanha
350 W	Peixe
160 W	Carne
90 W	Frutos gratinados

COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (FUNÇÃO COMBINADA AR FORÇADO + MICROONDAS)

Esta função combina a cozedura com microondas e ar forçado para poder assar alimentos em menos tempo.
Prima o ícone de funções manuais, depois use o botão rotativo e o botão de confirmação para seleccionar a função COMBINADA AR FORÇADO + MICROONDAS.
Escolha a temperatura adequada entre 50 ºC - 200 ºC e seleccione o nível de potência pretendido seguindo a tabela.

NÍVEL DE POTÊNCIA	USO SUGERIDO :
350 W	Aves, batatas com casca, lasanha e peixe
160 W	Carne assada e bolos de frutas
90 W	Bolos e pastéis

QUICK HEAT (AQUECIMENTO RÁPIDO)

Utilize esta função para pré-aquecer rapidamente o forno vazio. Especifique a temperatura pretendida e o forno emitirá um aviso quando esta for atingida.
Prima o ícone de funções manuais, depois use o botão rotativo e o botão de confirmação para seleccionar a função AQUECIMENTO RÁPIDO.
Não coloque alimentos no forno com esta função em curso pois estes podem queimar devido ao calor intenso.

6TH SENSE REHEAT (6TH SENSE: AQUECIMENTO)

Esta função permite-lhe reaquecer automaticamente os seus pratos. O microondas calcula automaticamente o nível de potência e o período de tempo necessário para obter os melhores resultados possíveis no mais curto espaço de tempo.
Utilize esta função para aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente.

O peso líquido deve ser mantido entre as 250g - 600 g sempre que utilizar esta função.

DEFROST (DESCONGELAR)

Esta função permite o descongelamento rápido de alimentos manual ou automaticamente.
Prima o ícone ✳ Defrost, depois use o botão rotativo e o botão de confirmação para seleccionar a opção pretendida de entre as mostradas na tabela abaixo.

TIPO DE DESCONGELAMENTO		CLASSE DO ALIMENTO
1	Manual	-
2	6th Sense	Carne
3	6th Sense	Aves
4	6th Sense	Peixe
5	6th Sense	Legumes
6	6th Sense	Pão

Se escolher uma opção de descongelação 6th Sense, e para obter os melhores resultados possíveis, o produto pede-lhe para:
- especificar o peso dos alimentos
- virar/mexer os alimentos quando necessário

6TH SENSE STEAM (6TH SENSE: VAPOR)

Esta função de cozedura a vapor permite-lhe obter pratos saudáveis e com um sabor natural.
Utilize esta função em conjunto com o vaporizador fornecido para cozinhar alimentos tais como legumes e peixe.
Ou cozinhe massa ou arroz usando o mesmo acessório (sem a grelha intermédia).

CRISP (FUNÇÃO CRISP)

Esta função exclusiva da Whirlpool proporciona um alourar perfeito tanto na parte de cima como de baixo dos alimentos. Usando o microondas em conjunto com o grelhador, o prato Crisp atingirá rapidamente a temperatura correcta e começará a alourar e a gratinar os alimentos.

Os acessórios seguintes devem ser usados com a função Crisp:
- prato Crisp
- pega Crisp para manuseamento do prato Crisp

Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas e outros alimentos à base de massa. Esta função é também perfeita para cozinhar bacon, ovos, salsichas, batatas, batatas fritas, hamburgers e outras carnes, etc. sem adicionar óleo (ou adicionando uma quantidade de óleo muito reduzida).

Antes de cozinhar alimentos que não necessitem de um longo tempo de cozedura (pizza, bolos…), recomendamos-lhe que faça o pré-aquecimento do prato Crisp durante 2 ou 3 minutos.

FORCED AIR (AR FORÇADO)

Esta função permite-lhe assar alimentos no forno. Usando uma resistência e ventoinha potentes, o ciclo de cozedura é idêntico ao de um forno tradicional.

1: COM PRÉ-AQUECIMENTO

A cozedura só começa após a fase de pré-aquecimento. Quando for atingida a temperatura especificada, é mostrada uma mensagem que lhe pede para adicionar os alimentos.

2: SEM PRÉ-AQUECIMENTO

Entra imediatamente no modo de ar forçado.

BREAD DEFROST (DESCONGELAR PÃO)

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe descongelar pão. O seu pão parecerá ter acabado de sair do forno graças à combinação das tecnologias de descongelamento e alouramento.
Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente pães, baguetes e croissants.
A função Descongelar pão pode ser usada se o peso líquido do pão se situar entre as 50g - 400g.

Os acessórios seguintes devem ser usados com esta função:
- prato Crisp
- pega Crisp para manuseamento do prato Crisp

CHEF MENU (MENU DO CHEF)

O Menu do Chef é um guia simples e intuitivo que oferece receitas automáticas para resultados sempre perfeitos.
Use este menu para preparar os pratos listados na última página deste guia de consulta rápida. Prima o ícone do Menu do Chef, depois seleccione uma receita e siga as instruções mostradas no visor: O Menu do Chef ajusta automaticamente os parâmetros de cozedura para obter os melhores resultados.
Encontrará uma descrição completa de todas as receitas do Menu do Chef no manual de instruções.

FAVORITES (FAVORITOS)

A função Favoritos permite guardar até 10 receitas personalizadas e aceder às mesmas de forma fácil e rápida.

Cada favorito pode conter:
- apenas um ciclo
- uma sequência de ciclos

Consulte as instruções de uso para mais informação sobre como guardar e aceder a um favorito.

SETTINGS (DEFINIÇÕES)

Aqui o utilizador pode ver e alterar as definições mais importantes do produto (som, idioma, predefinições, modo demo).
Só é possível aceder ao menu Definições quando o produto se encontra em Stand-by.

STOP TURNTABLE (FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO)

Use esta função quando necessitar de usar recipientes grandes que não rodem livremente dentro do forno.
A função de paragem da rotação funciona apenas com as seguintes funções de cozedura:
- Ar forçado
- Função combinada grelhador + microondas
- Função combinada ar forçado + microondas

TIMER (TEMPORIZADOR)

Utilize esta função sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como permitir que a massa levede antes de levar ao forno, etc.
Tenha em atenção que o temporizador de cozinha NÃO activa qualquer ciclo de cozedura.

JET START (FUNÇÃO JET START)

Esta função é utilizada para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.
Prima o botão Jet Start para iniciar automaticamente a função de microondas à potência máxima (950 W) durante 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo de cozedura em 30 segundos. Pode também aumentar ou reduzir o tempo de cozedura rodando o botão rotativo após o início da função.

MENU DO CHEF – TODAS AS RECEITAS

1.VEGETABLES (LEGUMES)

1. Potatoes [Baked] (Batatas [assadas])
2. Potatoes gratin [Baked] (Batatas gratinadas [no forno])
3. Potatoes [Steam] (Batatas [a vapor])
4. Potato wedges [Crisp] (Batatas aos gomos [estaladiças])
5. Frozen vegetables [Steam] (Legumes congelados [a vapor]) ❋
6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Legumes congelados gratinados [no forno]) ❋
7. Tomatoes [Baked] (Tomates [no forno])
8. Pepper [Crisp] (Pimentos [estaladiços])
9. Egg plant [Crisp] (Beringela [estaladiça])
10. Carrots [Steam] (Cenouras [a vapor])
11. Green beans [Steam] (Feijão verde [a vapor])
12. Broccoli [Steam] (Brócolos [a vapor])
13. Cauliflower [Steam] (Couve-flor [a vapor])
14. Pepper [Steam] (Pimentos [a vapor])
15. Squash [Steam] (Abóbora [a vapor])
16. Corn on cob [Steam] (Maçaroca de milho [a vapor])

2.CHICKEN (FRANGO)

1. Roasted (Assado)
2. Pieces [Crisp] (Pedaços [estaladiços])
3. Legs [Crisp] (Pernas [estaladiças])
4. Wings [Crisp] (Asas [estaladiças])
5. Fillets [Crisp] (Panados [estaladiços])
6. Fillets [Steam] (Bifes de frango [a vapor])
7. Fillets with bacon [Crisp] (Panados com bacon [estaladiços])
8. Kebab [Grilled] (Espetadas [grelhadas])

3.MEAT (CARNE)

1. Beef [Roasted] (Carne de vaca [assada])
2. Pork [Roasted] (Carne de porco [assada])
3. Lamb [Roasted] (Carne de borrego [assada])
4. Lamb cutlet [Grilled] (Costeletas de borrego [grelhadas])
5. Veal [Roasted] (Carne de vitela [assada])
6. Ribs [Crisp] (Costeletas [estaladiças])
7. Meat loaf traditional [Baked] (Rolo de carne tradicional [assado no forno])
8. Meatballs [Baked] (Almôndegas [no forno])
9. Entrecote [Grilled] (Entrecosto [grelhadas])
10. Frozen hamburgers [Crisp] (Hamburgers congelados [dourados]) ❋
11. Bratwurst [Crisp] (Salsichas Bratwurst [douradas])
12. Hot dogs [Steam] (Cachorros quentes [a vapor])
13. Bacon [Crisp] (Bacon [estaladiço])

4.FISH & SEAFOOD (PEIXE E MARISCO)

1. Fish fillets [Steam] (Filetes de peixe [a vapor])
2. Whole fish [Baked] (Peixe inteiro [assado])
3. Whole fish [Boiled] (Peixe inteiro [cozido])
4. Cutlets [Steam] (Postas [a vapor])
5. Cutlets [Crisp] (Postas [douradas])
6. Frozen gratin [Baked] (Gratinado congelado [assado]) ❋
7. Frozen coated fillets [Crisp] (Filetes panados congelados [estaladiços]) ❋
8. Mussels [Steam] (Mexilhões [a vapor])
9. Precooked mussels [Crisp] (Mexilhões pré-cozinhados [estaladiços])
10. Shrimps [Steam] (Camarão [a vapor])
11. Shrimps [Crisp] (Camarão [estaladiço])

5.HEALTH FRY (FRITOS SAUDÁVEIS)

1. French Fries [Crisp] (Batatas fritas congeladas [estaladiças]) ❋
2. Frozen fish fingers [Crisp] (Douradinhos congelados [estaladiços]) ❋
3. Sliced chorizo [Grilled] (Chouriço fatiado [grelhadas])
4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Asas de frango congeladas [estaladiças]) ❋
5. Frozen Nuggets [Crisp] (Nuggets congelados [estaladiços]) ❋

6.PIZZA & QUICHE (PIZZA E QUICHE)

1. Frozen pan pizza [Crisp] (Pizza congelada [estaladiça]) ❋
2. Frozen thin pizza [Crisp] (Pizza fina congelada [estaladiça]) ❋
3. Home made pizza [Crisp] (Pizza caseira [estaladiça])
4. Chilled pizza [Crisp] (Pizza fresca [estaladiça])
5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Pizza vegetariana fina [estaladiça])
6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [estaladiça])
7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Quiche Lorraine pré-cozinhada [estaladiça]) ❋

7.RICE & CEREALS (ARROZ E CEREAIS)

1. Rice [Steam] (Arroz [a vapor])
2. Rice porridge [Steam] (Papa de arroz [a vapor])
3. Oat porridge (Papas de aveia)

8.PASTA & LASAGNA (MASSA E LASANHA)

1. Pasta [Steam] (Massa [a vapor])
2. Vegetarian lasagna (Lasanha vegetariana)
3. Meat lasagna (Lasanha com carne)
4. Frozen lasagna (Lasanha congelada) ❋

9.BREAD (PÃO)

1. Rolls (Bolas)
2. Bread loaf (Pão de forma)
3. Prebaked rolls (Bolas pré-cozidas)
4. Frozen rolls (Bolas congeladas) ❋

10.CAKES & PASTRIES (BOLOS E PASTÉIS)

1. Sponge cake (Bolo)
2. Chocolate cake [Crisp] (Bolo de chocolate [bem cozido])
3. Carrot cake [Crisp] (Bolo de cenoura [bem cozido])
4. Scones [Crisp] (Scones [bem cozidos])
5. Muffins (Muffins)
6. Cookies (Biscoitos)
7. Brownies (Brownies)
8. Swiss roll (Torta)
9. Meringues (Merengues)
10. Home made fruit pie (Tarte de frutos caseira)
11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Tarte de frutos pré-cozinhada congelada [estaladiça]) ❋

11.DESSERT & SNACKS (SOBREMESA E PETISCOS)

1. Baked apples (Maçãs assadas)
2. Fruit compote [Steam] (Compota de fruta [a vapor])
3. Crème brûlée (Leite creme)
4. Soufflé (Soufflé)

5. Hot fudge sauce (Molho quente de fudge)
6. Pop corn (Pipocas)
7. Nuts roasted [Crisp] (Frutos de casca rija tostados [estaladiços])
8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Sementes de abóbora assadas [estaladiças])

ACESSÓRIOS

Prato para micro-ondas	Pratos para microondas e de ir ao forno	Prato Crisp	Vaporizador	Vaporizador (base e tampa)	Plataforma de arame inferior	Plataforma de arame superior	Tabuleiro	Sem tampa	Prato fundo

Encontrará uma descrição completa de todas as receitas do MENU DO CHEF no manual de instruções.